



Pressemitteilung

Klagenfurt, 16.05.2017

Tortendekor zum selber machen

Sie planen, eine Torte selbst zu backen und fragen sich, wie Sie die Torte dekorieren wollen? Aber was ist mit der Tortenglasur? Finden Sie hier Tipps, welcher Tortendekor zu Ihrer Torte passt.

Klagenfurt, 16.Mai.2017 - [DPR] Was braucht man alles zum Dekorieren von Torten? Um aus einem einfachen Kuchen ein echtes Kunstwerk aus Fondant bzw. Marzipan zu machen, gilt es vor allem zu wissen, welche Zuckerfiguren, welches Tortendekor zum Backen geeignet ist. Hier ein paar Tipps, wie einfach sich Torten unterschiedlich kreativ verzieren und dekorieren lassen.

Welches Tortendekor passt zu Ihrer Torte?

Nachdem die Torten mit Massa Ticino überzogen wurde, könnte man Tortendekor aus Marzipan verwenden, beispielsweise Blumen oder Herzen aus Marzipan. Der Rollfondant ist besonders gut für Anfänger geeignet, um eine Dekormasse über den Tortenboden zu haben. Hier können auch unterschiedliche Farben gewählt werden. Mit dem Fondant kann man auch selbst Zuckerfiguren erstellen oder man kauft diese separat.

Ganz anders ist die Wahl von Schlagobers. Mit Schlagobers lässt sich sowohl eine ganze Torte wie Schwarzwälder Kirsch einstreichen, als auch ein bestimmtes Muster mit dem Spritzbeutel platzieren. Dabei können Sie mit Lebensmittelfarben, Vanille, Nussstücken, Schokostückchen etc. Experimentieren.

Beerenfrüchte sind die beste natürliche Tortendekoration, da sie mit ihren satten Farben lange frisch aussehen, vor allem wenn sie als Ganzes und nicht angeschnitten auf die Torte gesetzt werden. Ein paar Blätter Minze oder feine Streifen Basilikum und ein Hauch Staubzucker - et voilà eine herrliche Sommertorte wartet auf den Anschnitt. Noch ein Tipp: Dosenobst eignet sich auch als Tortendekor.

Ein anderer Tortenanstrich als Grundlage für das Tortendekor ist die Buttercreme. Sie ist die stabilste Creme, da sie sich besonders glatt verstreichen lässt, außerdem können Sie Muster, Zuckerfiguren und Motive besonders schön auf die Torte spritzen. Angebräuntes Baiser sieht einfach immer klasse aus, dabei steckt nur ganz wenig Aufwand dahinter. Dafür die ganze Torte mit der Baisermasse glatt oder auch uneben einstreichen. Dann mit dem Brenner die Torte bräunen.

Eine weitere Alternative ist der Schokoladenguss. Man kann eine fertige Glasur kaufen oder selbst zum Kochlöffel greifen. Dabei kann man die Torte entweder völlig mit Glasur bedecken oder diese etwas andicken lassen und nur an manchen Stellen über die obere Kante tropfen lassen.

Statt Zuckerfiguren als Tortendekor kann man auch Knusperperlen, Kokosflocken, Schokoröllchen nehmen, darunter als Tortenglasur Marmelade verwenden. Statt Marmelade oder Buttercreme ist auch Ganache ideal geeignet, die Torten zu umhüllen, in Streichform, spritzen oder dekorativ verarbeitet.

weiterführender Link: <http://www.zehrer.at/tortendekor>

Pressekontakt:
Dominikus Zehrer GmbH
Konditorei und Patisserie seit 1763
Alter Platz 7

A-9020
Klagenfurt

Tel: 0043463512512
Fax: 004346355051
Mail: office@zehrer.at

Firmenportrait:

Auf Zehrer finden Sie alles zum Backen: Backformen, Rollfondant, Massa Ticino, Ausstechformen, Hohlkörper, Hohlkugeln sowie Kuvertüre. Aber auch zur Tortendekoration lässt sich einiges finden, so dass der Geburtstag oder Hochzeit mit einer prachtvollen Torte ausgestattet werden kann. Daneben finden Sie auch viele Kerzen, u.a. Taufkerzen, Geburtstagskerzen, Trauerkerzen und Grabkerzen.

Pressemitteilung von: Zehrer GmbH

Autor: Lars Heinemann